Werde Teil der Mein Schiff Crew und bewirb dich jetzt um deinen Job bei sea chefs als:

CHEF DE PARTIE (W/M/D) - MEIN SCHIFF FLOTTE

Charterer: TUI Cruises / Mein Schiff
Department: Küche / Galley

FERNWEH? Du liebst das Meer und möchtest unsere Gäste begeistern?

Dann starte das Abenteuer deines Lebens und komm an Bord der *Mein Schiff®* Flotte: Die Flotte ist mittlerweile mit neun Schiffen auf den Meeren der Welt unterwegs und steht für zeitgemäßen Premium Urlaub.

Dein Arbeitgeber sea chefs - auf vielfältiger Mission: ob Hochsee-Kreuzfahrten, Expeditionsreisen, Luxusreisen oder Flusskreuzfahrten. Als erfahrener Partner im Hotel- und Crew-Management internationaler Reedereien bietet sea chefs einzigartige Karrieremöglichkeiten an Bord von Kreuzfahrtschiffen im Premium- bis hin zum Luxussegment.

Entdecke mit uns die Welt und erlebe deine #WorldClassMoments!

DEIN JOB

Das erwartet dich auf deiner Reise mit uns:

- Unter Anleitung des Sous Chefs bist du verantwortlich für den reibungslosen Ablauf in dem dir zugewiesenen Bereich innerhalb der Galley.
- Einsatz in einem der bis zu 12 Restaurants und Bistros an Bord sowie auf verschiedenen Posten (u.a. Saucier, Gardemanger) möglich
- Verantwortlich für die Kreation von hochwertigen Speisen und Menüs inkl. aller Vor- und Nachbereitungen
- Einteilung, Einweisung, Training und Motivation der zugeteilten Küchen-Crew
- Vertragsdauer deines ersten Einsatzes: 4 - 6 Monate, anschließende Folgeverträge möglich
- Dein Aufstieg erfolgt auf Basis deiner Verfügbarkeit in Zusammenhang mit der Einsatzplanung an Bord und ist generell ganzjährig möglich.

WARUM SEA CHEFS?

Das bieten wir dir:

- Die schönsten Ziele der Erde
- Bezahlte An- & Abreise
- Internationales Arbeitsumfeld
- Kostenlose Unterkunft und Verpflegung
- Exklusive Crew-Bereiche

- Gute Aufstiegschancen
- Weiterbildungen & Trainings
- Kranken- und Unfallversicherung
- Kostenfreie Reinigung der Uniform
- Alle Benefits

DEIN KURS & DEINE TALENTE

Das bringst du mit an Bord:

- Abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch (w/m/d) mit international anerkanntem Zertifikat
- Berufserfahrung innerhalb der Restaurant- oder Hotelküche
- Sehr gute Kenntnisse über Zubereitung von Lebensmitteln, Zutaten, Rezepte
- Erste Erfahrung in der Führung eines Küchenpostens
- Du behältst den Überblick - auch, wenn es mal heiß her geht.
- Gute Kenntnisse der deutschen und der englischen Sprache

Hast du Fragen zu einem Job an Bord und/oder unserem Bewerbungsprozess?
Auf unserer Webseite findest du umfassende Informationen und die FAQ.



Bleiben Fragen unbeantwortet? Unser Recruiting-Team ist gerne für dich da:
Daniel Schors
dasc@seachefs.com
+41 41 289 50 24

Wir freuen uns auf deine Bewerbung - ungeachtet deines Alters, Geschlechts, deiner Nationalität, ethnischen Herkunft, Religion, Weltanschauung und/oder sexuellen Orientierung. Bitte bewirb dich ausschließlich online.